

Uwagi i podpowiedzi organizatora.

Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny w ramach ŚWIĘTA BARANINY Ustroń - propagują na rynku gastronomicznym polską baraninę i jagnięcinę. Na Mistrzostwa do Ustronia przyjeżdżają ekipy kucharskie z renomowanych polskich hoteli i restauracji, jak również ekipy kucharzy zagranicznych. Mamy w tym roku ustne zgłoszenia ekip z Czech i Słowacji. Mistrzostwa są obserwowane najczęściej anonimowo przez wielu fachowców z kraju i zagranicy. Mają swoją renomę.

Mistrzostwa mają między innymi na celu poprawienie prestiżu polskiego mięsa baraniego i jagnięciny, poprzez przygotowywanie na oczach publiczności - przez startujących kucharzy – dań z wykorzystaniem wybranych elementów mięsa baraniego lub jagnięcego.

Dania konkursowe oceniane są przez wybitnych znawców kuchni. Są to nieraz kucharze spoza Polski, których wiedza na temat baraniny jest ogromna i ich uwagi są bezcenne. Wielu kucharzy skorzystało z tych rad z wdzięcznością.

Głównym organizatorom czyli Gromadzie Górali na Śląsku Cieszyńskim chodzi nie tylko o rozpropagowanie jagnięciny i baraniny. Chodzi im o to, by mięso to nie było masakrowane, udziwniane, sporządzone w taki sposób że mięso nie przypomina smakiem jagnięciny i baraniny. Przez 6 edycji zdarzały się nam różne przypadki ☺

2 lata temu wygrała ekipa ze Słowacji, która przygotowała mięso w sposób tradycyjny, tak jak ją przygotowywali dobrzy kucharze góralscy.

Jagnięcina i baranina powinny być podawane w sposób smaczny, tak by każdy kto spróbuje tego mięsa został jego fanem. Niestety nie mamy wpływu na cenę tego mięsa. Ale liczymy, że w przyszłości, przy większej konkurencyjności cena spadnie.

Prosimy pamiętać, że baranina to najzdrowsze mięso. Owce pasane są w środowisku naturalnym, bez wspomagania ☺

Rada zbójnicka Gromady Górali świadomie promuje polskie owcze mięso starając się przez to ratować upadające hale, a co za tym idzie wspaniałe miejsca widokowe, bioróżnorodność a i upadającą kulturę góralską. O innych celach nie będziemy tu w tym miejscu pisać.

Prosimy uważnie przeczytać tekst jednego z Zastępców Wielkiego zbójnika.

Link: [http://www.gorale.ustron.pl/marek\\_rembierz\\_teksty/Baranina2011.pdf](http://www.gorale.ustron.pl/marek_rembierz_teksty/Baranina2011.pdf)

Prosimy zobaczyć relacje i zdjęcia z poprzednich Mistrzostw, które są na stronie [www.gorale.ustron.pl](http://www.gorale.ustron.pl)

Tutaj materiały z 2011 r.

[http://www.gorale.ustron.pl/baranina\\_2011/baraninapzed.htm](http://www.gorale.ustron.pl/baranina_2011/baraninapzed.htm)

[http://www.gorale.ustron.pl/baranina\\_2011/baraninapo.htm](http://www.gorale.ustron.pl/baranina_2011/baraninapo.htm)

Sporo materiałów jest też na youtube, wpisując: Baranina Ustroń, Święto baraniny, Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny, zobaczycie Państwo filmiki, które częściowo oddają atmosferę nie tylko samych Mistrzostw ale też Święta baraniny. Atmosfera jest niepowtarzalna, stąd ściągają nie tylko publiczność z kraju i zagranicy, ale też media krajowe i zagraniczne.

Zapraszamy i życzymy miłych wrażeń i powodzenia.

Jan Sztefek - Prezes zwany Wielkim zbójnikiem

Mistrzostwa odbywają się przy znanej Karczmi góralskiej w Ustroniu

<http://www.karczmagoralska.pl/>

W dniu 26 czerwca 2008 roku jagnięcina została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w kategorii Mięso świeże oraz produkty mięsne.

Święto baraniny – VII Mistrzostwa Polski w podawaniu baraniny objęte jest patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marka Sawickiego.